



Recette de saison

Espuma de Laurette aux Saint Jacques

Recette de Florent Laideyn



Difficulté

2/5



Préparation

20 minutes



Cuisson

40 minutes



Ingrédients pour 4 personnes

8 noix de Saint Jacques
350 g de Laurette, calibre hôtelier, 35/50 mm
50 g de beurre doux
200 g de champignons de Paris
200 g eau
30 g de pignon de pain sec
15 g de champignon lyophilisé
1 échalotte
Bouillon de poule
Crème fraîche
1 branche de persil frais
Sel Poivre

- 1 Eplucher les pommes de terre, les couper grossièrement et les faire suer au beurre.
- 2 Ajouter une échalotte hachée, 2 cuillères à soupe de crème fraîche, l'eau et saler. Cuire 20 minutes dans une casserole.
- 3 Mixer la préparation et la passer au chinois et verser dans le siphon. Mettre à chauffer le bouillon de poule.
- 4 Dans le fond du verre, mettre un carpaccio de champignon, deux noix de Saint Jacques, une demi échalotte, le persil, le tout finement émincé.
- 5 Verser par-dessus le bouillon de poule bouillant pour Recouvrir les ingrédients et terminer par le siphon de Laurette.
- 6 Saupoudrer avec le pain mixer, de champignons Lyophilisés, et quelques herbes de saison.

Bonne dégustation !

Vous avez apprécié cette recette ? Retrouvez en d'autres sur

www.lapommedeterre.fr

Suivez-Nous

